



CÂMARA DOS DEPUTADOS

**PROJETO DE LEI N.º \_\_\_\_\_, DE 2022**

(Do Sr. Félix Mendonça Júnior)

Institui o Dia Nacional do Cacau e do Chocolate.

**O Congresso Nacional decreta:**

**Art. 1º** Fica instituído o Dia Nacional do Cacau e do Chocolate, a ser celebrado anualmente no dia 26 março.

**Art. 2º** Esta Lei entre em vigor na data de sua publicação.

**JUSTIFICAÇÃO**

Atualmente, o Brasil é o sétimo produtor de cacau no mundo, ocupando também a sétima posição entre os maiores exportadores de cacau e derivados. Em 2021, exportamos mais de trinta e três mil toneladas de chocolates e quase cinquenta e cinco mil toneladas de derivados de cacau, gerando divisas superiores a duzentos e vinte milhões de dólares para o país, segundo a Associação Nacional das Indústrias Processadoras de Cacau (AIPC). Exportamos, ainda, quinhentas e setenta e seis toneladas de amêndoas de cacau e a expectativa é que neste ano de 2022 exportemos seiscentas e cinquenta e cinco toneladas.

Já fomos os maiores produtores e exportadores de cacau do mundo, o que marcou nossa cultura e nossa história. Essa fruta, originária de nosso continente americano e consumida há pelo menos 5 mil anos<sup>1</sup>, desde pelo o século XVII revestiu-se de importância econômica para nosso país. Ao longo do século XX representou um ativo de grande valor, transformando as regiões produtoras, especialmente no sul da Bahia e nas cidades de Ilhéus e Itabuna, mas também no Pará, Espírito Santo, Rondônia e Minas Gerais.

A cultura brasileira, por meio de figuras como o grande escritor Jorge Amado, incorporou o cacau ao nosso imaginário social. Livros como “Terras do sem-fim” e “São Jorge de Ilhéus” narram as transformações proporcionadas pela lavoura cacauzeira.

Apesar de sua relevância, ainda não temos uma data comemorativa dedicada ao cacau. A existência oficial de uma data como essa teria importância econômica e poderia se tornar um momento importante para setores comerciais, que a usariam como mote para eventos e campanhas mercadológicas ou publicitárias. Do mesmo modo, o dia poderia ser utilizado para a realização de simpósios e encontros com o objetivo de

1 [https://g1.globo.com/natureza/noticia/2013/09/pesquisa-diz-que-cacau-e-  
originario-da-amazonia-nao-da-america-central.html](https://g1.globo.com/natureza/noticia/2013/09/pesquisa-diz-que-cacau-e-originario-da-amazonia-nao-da-america-central.html)





discutir os gargalos do setor e propor soluções ou formas de aprimorar nossa produção e comercialização dessa importante *commoditie*.

O dia 26 de março já foi definido, informalmente, como o dia do cacau. A publicação *Datas comemorativas e outras datas significativas*, da editora da Câmara dos Deputados, já registra o dia como dedicado à fruta, mas indica não haver norma legal que o estabeleça<sup>2</sup>.

Na verdade, há uma lei estadual do Espírito Santo, de número 9.332, de 12 de novembro de 2009, de autoria do Deputado Atayde Armani, que instituiu o dia do cacau no calendário oficial do Estado capixaba. Acreditamos que essa é a origem da data, já adotada por algumas instituições e associações, como a Confederação da Agricultura e Pecuária do Brasil (CNA), que a respalda em seu sítio na internet<sup>3</sup>. Do mesmo modo, órgãos da imprensa<sup>4</sup> e grandes empresas<sup>5</sup> também já referendam a data. Nesse sentido, optamos por utilizar o dia 26 de março, tendo em vista que o dia já se consolida naturalmente como de celebração do cacau.

Levado para a Europa pelos conquistadores espanhóis, o cacau ficou conhecido mundialmente pelo nome que lhe davam os astecas, *cacahuatl*, mas seu consumo era relativamente comum entre diversos povos, não apenas na América Central e Caribe, mas também na região amazônica. Arqueólogos encontraram vestígios de uso alimentício do cacau há cinco mil anos entre os povos da cultura Mayo-Chinchipec-Marañón, que viveram na região oeste da Amazônia.

Por ser uma árvore nativa da América do Sul e adaptada a climas amazônicos e tropicais há milhares de anos, o cacau é uma cultura ideal para expansão em nosso território. Preservar os cacauzeiros é preservar mata nativa. O sistema cabruca de plantação permite que o cacau se integre com a diversidade da cobertura florestal nativa, contribuindo, assim, para a preservação do meio ambiente e da biodiversidade. Desse modo, a recuperação e o incentivo à produção cacauzeira poderá ser um grande instrumento de recuperação ambiental e da imagem do Brasil, tão criticado recentemente por ter abandonado seu compromisso com a preservação das florestas.

O chocolate é o produto do cacau mais conhecido e consumido no mundo. Tanto que os dois são indissociáveis. Derivado da amêndoa fermentada e torrada, o chocolate provavelmente foi desenvolvido por volta de 1500 a.C. pela civilização Olmeca, que floresceu entre os atuais territórios do México e da Guatemala. Originalmente consumido como uma bebida amarga, o chocolate, ganhou a forma como o conhecemos hoje em meados do século XIX, quando suíços misturaram o cacau moído com a manteiga do próprio cacau, leite e açúcar. Nessa forma, é um dos alimentos mais populares do mundo.

É possível que Cristóvão Colombo tenha sido um dos primeiros ocidentais a experimentar o chocolate, mas foi outro navegador a serviço da Espanha o responsável por levar o produto à Europa. Pelo que consta, foi o conquistador do México, Hernán Cortez, que levou o *tchocoatl*, ou *xocoatl*, como os astecas chamavam o chocolate, para a Espanha. O rei Carlos V teria apreciado bastante a bebida e encomendado a certos mosteiros que a reproduzissem em território europeu. Os povos originários consumiam

2 <https://bd.camara.leg.br/bd/handle/bdcamara/10008>

3 <https://cnabrasil.org.br/noticias/dia-do-cacau-a-fruta-por-tras-do-chocolate>

4 <https://claudia.abril.com.br/cozinha/dia-do-cacau/>

5 <https://www.receitasnestle.com.br/blog-post/dia-do-cacau>





chocolate na forma de uma bebida feita a partir da fermentação das amêndoas do cacau, misturadas e pimenta, outras especiarias e fermentados de milho. Também consumiam as amêndoas torradas com especiarias e mel. Os espanhóis acrescentaram vinho, açúcar e amêndoas à mistura. A bebida se popularizou e no início do século XVIII as “Casas de Chocolate” eram tão concorridas quanto as “Casas de Café”. No século XIX, na Inglaterra, criou-se um chocolate doce em barras que fez muito sucesso e inspirou o chocolate ao leite criado pelos suíços. Hoje, há diversas receitas de chocolate, com percentis diferentes de cacau, com sal, caramelo, pimenta, na forma de barras, de creme, de bebidas e tudo o mais que a imaginação culinária permitir.

A popularidade do chocolate é tão grande que mesmo durante a pandemia seu consumo aumentou<sup>6</sup>. Entendemos que o cacau é indissociável do chocolate, por isso consideramos que a data comemorativa deve referir-se a ambos.

Celebrar o cacau e o chocolate significa, em síntese, valorizar uma riqueza tipicamente nossa e incentivar uma cultura que já se mostrou relevante econômica, cultural e socialmente para nosso país e povo. Diante do exposto, conto com o apoio dos nobres pares com vistas à aprovação desta proposição legislativa.

Brasília, em 12 de julho de 2022.

**FÉLIX MENDONÇA JÚNIOR**

**Deputado Federal – PDT/BA**

6 <https://www.consumidormoderno.com.br/2021/07/07/dia-mundial-chocolate-pandemia/>

